



# L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE CHAMPAGNE

1935

## CRÉATION DU CONCEPT D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC OU AOP À L'ÉCHELLE EUROPÉENNE)

dont les prémices remontent au début du XX<sup>e</sup> siècle

TERROIR DÉLIMITÉ

AOC

SAVOIR-FAIRE RECONNU

donnent ses caractéristiques au produit

### OBJECTIFS DE L'AOC

- Recherche permanente de la qualité
- Défense de la typicité et de l'identité produit
- Garantie de la traçabilité



### PRODUCTEURS

- **Respect des règles** pour la viticulture et l'élaboration du vin
- **Patrimoine** collectif et utilisation exclusive de l'AOC
- Apport d'une **valeur ajoutée au produit**



### CONSOMMATEURS

- Repère et gage de **confiance**
- **Double garantie** : qualité et authenticité
  - ▶ **Qualité** : cahier des charges strict, soumis à des procédures de contrôle
  - ▶ **Authenticité** : reflet d'un savoir-faire et de traditions

1936

## DÉCRET RECONNAISSANT L'AOC CHAMPAGNE

### PRINCIPALES DISPOSITIONS DU CAHIER DES CHARGES DE L'AOC CHAMPAGNE

- Aire géographique strictement délimitée
- 7 cépages autorisés
- 4 tailles autorisées
- Rendement à l'hectare limité, défini chaque année avant les vendanges
- Rendement au pressurage limité
- Degré minimum d'alcool potentiel à la vendange
- Deuxième fermentation en bouteille (prise de mousse)
- Vieillessement en caves :
  - ▶ **Non-millésimés** : 15 mois minimum
  - ▶ **Millésimés** : 36 mois minimum

1941

## CRÉATION DU COMITÉ CHAMPAGNE

dont l'un des rôles fondateurs est la protection de l'appellation Champagne, partout dans le monde



Les premières actions collectives pour la défense du nom « Champagne » ont commencé dès 1843, soit près d'un siècle avant l'établissement de l'AOC !

En savoir plus : [champagne.education](http://champagne.education)